**Załącznik 1   
do rozeznania rynku nr 6/RR/ASOS/2020**

Pieczęć firmowa *(jeśli dotyczy)*

**Caritas Archidiecezji Gdańskiej**

Al. Niepodległości 778

81-805 Sopot

**FORMULARZ OFERTOWY**

Pełna nazwa Wykonawcy / lub imię i nazwisko

Siedziba / lub adres zamieszkania oraz adres do korespondencji

NIP / lub PESEL REGON *(jeżeli dotyczy)*

Nr telefonu e-mail:

w nawiązaniu do rozeznania rynku numer **6/RR/ASOS/2020 dot. realizacji szkoleń przez dietetyka,** w ramach rządowego programu na rzecz Aktywności Społecznej Osób Starszych na lata 2014-2020, edycja 2020, składam swoją ofertę na:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr zadania** | **Lokalizacja** | **Ilość godzin** | **Forma spotkań** | **Grupa docelowa** | **Tematyka** | **Cena brutto za godzinę\*\* (cyfrą i słownie)** |
| 1\* | Centrum Pomocowe Caritas im. św. o. Pio, ul. Jęczmienna 8, 81-089 Gdynia | min. 4h | 2 godziny w ramach każdej z 2 edycji szkoleń. W ramach usługi jest możliwość realizacji dodatkowo konsultacji indywidualnych w miejscu sprawowania opieki nad osoba zależną. Będą one miały formę zajęć praktycznych instruktażowych | Dla osób, które na co dzień opiekują się osobami starszymi w ramach swojej pracy zawodowej lub jako opiekunowie członków rodzin, w szkoleniach weźmie udział łącznie ok. 25 osób, w tym 70% osób w wieku 60+ | Dieta osób starszych: rola błonnika i białka w diecie, dopasowanie kaloryczności, urozmaicenie jadłospisu osoby starszej, wpływ diety na przyjmowane leki czy suplementy |  |
| 4h | 2 spotkania po 2 godziny | Dla personelu zajmującego się przygotowaniem posiłków dla seniorów przebywających w placówkach. W szkoleniach weźmie udział około 4 osób | Zasady konstruowania diety osób starszych i chorych, przygotowywanie urozmaiconego menu, wpływ diety na samopoczucie, stan zdrowia. W czasie cyklicznych spotkań uczestnicy będą mogli zadawać praktyczne pytania dotyczące ich pracy, planowanego menu, konkretnych potrzeb podopiecznych placówki związanych ze specyficznymi schorzeniami, przebytymi chorobami itp. |
| 2\* | Centrum Pomocowe Caritas im. św. Jana Pawła II, ul. Fromborska 24, 80-389 Gdańsk | min. 4h | 2 godziny w ramach każdej z 2 edycji szkoleń. W ramach usługi jest możliwość realizacji dodatkowo konsultacji indywidualnych w miejscu sprawowania opieki nad osoba zależną. Będą one miały formę zajęć praktycznych instruktażowych | Dla osób, które na co dzień opiekują się osobami starszymi w ramach swojej pracy zawodowej lub jako opiekunowie członków rodzin, w szkoleniach weźmie udział łącznie ok. 25 osób, w tym 70% osób w wieku 60+ | Dieta osób starszych: rola błonnika i białka w diecie, dopasowanie kaloryczności, urozmaicenie jadłospisu osoby starszej, wpływ diety na przyjmowane leki czy suplementy |  |
| 4h | 2 spotkania po 2 godziny | Dla personelu zajmującego się przygotowaniem posiłków dla seniorów przebywających w placówkach. W szkoleniach weźmie udział około 4 osób | Zasady konstruowania diety osób starszych i chorych, przygotowywanie urozmaiconego menu, wpływ diety na samopoczucie, stan zdrowia. W czasie cyklicznych spotkań uczestnicy będą mogli zadawać praktyczne pytania dotyczące ich pracy, planowanego menu, konkretnych potrzeb podopiecznych placówki związanych ze specyficznymi schorzeniami, przebytymi chorobami itp. |
| 3\* | Centrum Pomocowe im. św. Siostry Faustyny w Rumii, ul. Ks. Lucjana Gierosa 8a, 84-230 Rumia | 18h | 9 spotkań po 2h | Zajęcia prowadzone w formie warsztatu, pogadanki na temat odpowiedniego odżywiania się, grupa 30 osób w wieku około 80 lat | Zwracanie uwagi na dietę i jej dostosowanie do potrzeb osoby starszej, komponowanie menu, stosowanie ziół, suplementów diety |  |

**\*jeśli oferta dotyczy tylko jednego z zadań, należy przekreślić niepotrzebne zadanie**

**\*\* jeśli oferta dotyczy całości zamówienia, należy w każdym z zadań wpisać cenę brutto za godzinę**

Ponadto oświadczam, że:

1. Spełniam warunki określone w zapytaniu numer **6/RR/ASOS/2020,** w tym:

* posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności,
* posiadam wiedzę i doświadczenie,
* dysponuję odpowiednim potencjałem kadrowym, który spełnia wymagania stawiane przez Zamawiającego,
* znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

1. Wykonam przedmiot zamówienia z należytą starannością, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, etyki zawodowej z poszanowaniem praw uczestników szkoleń.
2. Obliczona cena ofertowa uwzględnia wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, jakie będzie musiał ponieść Wykonawca, a w szczególności podatek VAT (jeśli dotyczy), a w przypadku osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej zawiera wszelkie pochodne od wynagrodzeń po stronie Zamawiającego (jeśli dotyczy).
3. Zapoznałem/am się z warunkami przeprowadzanego postępowania i nie wnoszę do nich zastrzeżeń oraz posiadam wszystkie niezbędne informacje do przygotowania oferty.
4. Uważam się za związaną(-go) niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
5. W przypadku wyboru mojej oferty zobowiązuję się do zawarcia umowy w stosownych terminach.

………….……………………………… .………………………………………………….....

Miejscowość i data Pieczęć i podpis osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy